45e Année. — N° 30. 22 Juillet 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Les « Vins » au banquet des fêtes de Carcassonne..... 77
N°. — Tableau de l'Ecoulement des vins (mois de mai)..... 79
G. Bènes. — De l'influence que peut exercer l'acide phosphorique sur la résistance des plantes au mildiou..... 80
L. D. — Pratiques œnologiques autorisées..... 82
R. Bichet. — Etat des délimitations en Bourgogne..... 89
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune. — Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse (Yonne)..... 94
Bibliographie. — La culture des céréales dans l'Afrique du Nord, par E.-A. De Mazières. — Notions fondamentales d'agriculture, par G. Laforest et Ch. Clap..... 95
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 juillet nous apporte, un peu tardivemenent raison des fêtes, les chiffres du mouvement des vins en juin et depuis le début de la campagne (1er octobre 1927).

Les sorties de la propriété se sont élevées en juin, à 2.472.653 hectolitres (Alsace-Lorraine comprise) contre 2.351.453 hectolitres en mai 1928 et 1.499.061 en juin 1927.

Pour l'ensemble des neuf mois écoulés, des dernières campagnes, on trouve :

Sorties de la propriété	octobre 1923-juin 1924.....	33.063.444	hect.
— —	octobre 1925-juin 1926.....	37.447.936	—
— —	octobre 1926-juin 1927.....	28.051.121	—
— —	octobre 1927-juin 1928.....	29.556.355	—

En Algérie, les sorties totales se montent à 6.965.630 hectolitres, contre 7.294.803 hectolitres à même date en 1927.

La consommation taxée s'est s'élevée, en juin, à 3.636.250 hectolitres, contre 3.556.382 hectolitres en mai 1928 et 3.124.656 hectolitres en juin 1927.

Pour les neuf mois écoulés, on chiffre (Alsace-Lorraine comprise).

Consommation taxée en octob. 1924-juin 1925....	36.755.876	hectol.
— — octob. 1925-juin 1926....	40.173.541	—
— — octob. 1926-juin 1927....	35.017.434	—
— — octob. 1927-juin 1928....	32.721.339	—

En Algérie, la consommation taxée se chiffre, à fin juin, au total de 510.313 hectolitres.

Le stock commercial est en nouveau recul.

Stock commercial à fin janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
— — — janvier 1919.....	6.150.533	—
— — — août 1921.....	8.228.580	—
— — — octobre 1922.....	9.576.094	—
— — — octobre 1923.....	10.159.760	—
— — — septem. 1924.....	10.731.519	—
— — — septem. 1925.....	11.119.359	—
— — — juillet 1926.....	12.012.406	—
— — — août 1927.....	9.364.191	—
— — — septem. 1927.....	8.960.843	—
— — — octobre 1927.....	9.579.276	—
— — — novem. 1927.	10.144.944	—
— — — décemb. 1927.	9.942.617	—
— — — avril 1928.....	10.796.493	—
— — — mai 1928.....	10.603.925	—
— — — à fin juin 1928.....	**10.246.227**	—

On se livre, en ce moment, au jeu habituel des pronostics.

Les journaux vinicoles sont, en général, optimistes et escomptent une production supérieure à celle de 1927.

Sécheresse et siroco pourraient encore réduire les rendements espérés.

En attendant les prix restent fermes, autour de 20 francs le degré.

Les "Vins" au banquet des fêtes de Carcassonne

On nous dit — nous n'avons pas eu le temps de vérifier — que sur les « menus » préparés pour les banquets de Carcassonne, ne figurent aucun vins régionaux.

Et pourtant, il existe d'excellents « crus » dans les Corbières, le Roussillon, etc..., qu'il eût été utile — même convenable — de faire déguster aux hôtes éminents qui prendront part à ces agapes pantagruéliques !

Cette excellente occasion de « Propagande » nous aura-t-elle donc complètement échappé ?

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1927-1928 (Mois de Mai)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	6.665	98.798	25.373	224.021	41.064
2	Aisne	42	10.503	24.986	238.665	57.737
3	Allier	3.689	30 948	46.256	395 801	58.624
4	Alpes (Basses-)	403	5.722	4.535	36.558	6 407
5	Alpes (Hautes-)	1.186	8.771	7.692	65.269	13 172
6	Alpes-Maritimes	461	5.540	42.409	443 068	60 902
7	Ardèche	27.978	282 506	19.423	183 153	33.689
8	Ardennes	»	»	12.768	110 935	27.863
9	Ariège	772	6.369	11.491	89.550	8.850
10	Aube	2	14.733	32.854	277.070	58 742
11	Aude	347.994	3.598 907	35.633	376 550	94 115
12	Aveyron	4 957	41.287	30.270	273 047	24 045
13	Bouches-du-Rhône	80.410	860.899	84.657	738 200	128 445
14	Calvados	»	»	9.635	81 588	44 174
15	Cantal	16	429	18.671	167.705	14 835
16	Charente	10 205	522.783	27.387	226.063	41.525
17	Charente-Inférieure	27.336	742.599	32 271	266 483	68 143
18	Cher	1.251	45 147	29 997	260.665	50 174
19	Corrèze	1.266	10.634	19.164	164 893	23 303
21	Côte-d'Or	5.836	98.015	49.579	414.672	460.627
22	Côtes-du-Nord	»	»	9.961	103.048	41 415
23	Creuse	»	»	26.616	215 864	35.016
24	Dordogne	22.186	399.043	26.996	253.704	45 076
25	Doubs	5	408	3 .594	358.877	61 079
26	Drôme	7.798	79.921	13.540	120 467	27 063
27	Eure	»	»	8.357	78 232	21 252
28	Eure-et-Loir	35	228	17.904	164.463	55 041
29	Finistère	»	»	42.015	372.99	84 428
30	Gard	268.960	3 226.123	45.994	445.345	64 446
31	Garonne (Haute-)	22.654	183.361	47.095	374 237	38 104
32	Gers	42.804	582.490	11.837	97.742	36 941
33	Gironde	171.974	2.945.334	141.564	1.270 342	1 345 320
34	Hérault	814.3 4	8 0 7.496	66.798	658.519	342 941
35	Ille-et-Vilaine	»	»	11.491	100 891	35 986
36	Indre	3.361	27.130	20.752	170.328	29 053
37	Indre-et-Loire	11.401	168.060	39.737	271.41	97.842
38	Isère	15.466	135.268	51.252	449 06	63 248
39	Jura	3.292	21.880	25.948	223 380	48 908
40	Landes	8.177	75.014	22 539	189 289	24 293
41	Loir-et-Cher	10.124	242.626	18.173	164.256	35 186
42	Loire	3 159	36.360	95.880	880 254	143 652
43	Loire (Haute-)	408	4.5.5	33 690	332.950	48.077
44	Loire-Inférieure	10.257	185.922	64 584	573.199	134 484
45	Loiret	4.101	60.581	35.024	308.766	88.501
46	Lot	5.353	56.746	9.738	86.389	6.830
47	Lot-et-Garonne	21.207	390 78	21.901	192.361	93 304
48	Lozère	381	3.079	6 597	57 890	7 768
49	Maine-et-Loire	7.372	114.409	35.520	321.210	169.787
50	Manche	»	»	3.688	30.421	21 597
51	Marne	337	71.467	76.447	692.440	981.721
52	Marne (Haute-)	27	936	23.913	211.097	41 356
53	Mayenne	4	38	3.606	30.719	18.370
54	Meurthe-et-Moselle	44	1.245	65 584	596.332	433 258
55	Meuse	15	423	27 049	257.421	38 374
56	Morbihan	14	405	8 627	85 962	40 474
58	Nièvre	678	8.613	33 053	279.676	56 613

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	65.048	619.051	245.885
60	Oise	»	»	25.079	245.163	47.077
61	Orne	»	»	3.781	35 469	15.172
62	Pas-de-Calais	»	»	32.889	278.226	99.432
63	Puy-de-Dôme	7.500	65.222	56.487	493.859	75.744
64	Pyrénées (Basses-)	5.250	54.005	44.403	373.908	54.766
65	Pyrénées (Hautes-)	996	8.060	17.975	136.864	17.349
66	Pyrénées-Orientales	190.965	2.603.989	39.907	439.399	94.285
69	Rhône	28.084	331.383	148.012	1.334.030	376.321
70	Saône (Haute-)	31	422	36.636	340 593	63.563
71	Saône-et-Loire	21.931	341.424	60.722	522.198	187.328
72	Sarthe	94	1.926	6.209	63.146	23.726
73	Savoie	7.655	82.541	23.603	206.027	38.400
74	Savoie (Haute-)	1.048	27.480	19.453	171.238	43.408
75	Direction de la Seine	»	»	497.659	4.504.679	1.359.162
	Direction des droits d'entrée	»	»	255.529	2.200.843	709.439
76	Seine-Inférieure	»	»	57.639	506.076	198.467
77	Seine-et-Marne	12	135	38.722	326.722	84.823
78	Seine-et-Oise	2	123	81.434	726.547	176.248
79	Sèvre (Deux-)	710	10.457	21.300	179.499	30.625
80	Somme	»	»	19.310	171.060	44.314
81	Tarn	32.806	369.295	26.157	247.758	42.977
82	Tarn-et-Garonne	9.604	150.916	10.254	85.924	8.860
83	Var	96.346	1.291.768	38.343	375.710	83.952
84	Vaucluse	46.845	555.642	12.648	114.710	46.055
85	Vendée	11.457	103.949	16.033	133 835	27.787
86	Vienne	4.833	61.457	19.447	161.303	27.739
87	Vienne (Haute-)	15	267	38.487	348.897	54.701
88	Vosges	12	110	45.385	406.603	99.029
89	Yonne	832	22.573	2 .474	174.571	58.419
	Total pour la France.	2.468.799	29.396.949	3.568.859	32.011.483	10.246.227
	Moselle	64	3.247	19.842	186.905	67.979
	Bas-Rhin	1.979	53.743	18.065	188.764	113.080
	Haut-Rhin	1.811	102.441	29.484	334.187	120.448
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	3.854	159.436	67.391	709.856	301.507
	Algérie					
	Alger	237.388	3.505 258	25.816	216.716	189.603
	Constantine	73.284	988.233	15.278	149.784	28 684
	Oran	82.054	2.472.139	21.299	174.816	247.988
	Total pour l'Algérie..	392.726	6.965.630	62.393	540.313	466.272

DE L'INFLUENCE QUE PEUT EXERCER L'ACIDE PHOSPHORIQUE

SUR LA

RÉSISTANCE DES PLANTES AU MILDIOU

J'ai constaté depuis longtemps, dans deux de mes propriétés des environs de Béziers, qu'en les sulfatant une fois et quelquefois deux fois de moins que mes voisins, je n'avais pas plus de mildiou qu'eux, et qu'ils en constataient parfois chez eux alors qu'il n'y en avait pas dans mes vignes.

J'attribuai d'abord cet avantage aux doses de cuivre employées et aux époques de mes sulfatages. Renseignements pris, j'ai vu que mes voisins employaient autant de cuivre et sulfataient à des époques identiques. Et celà ne cessait de m'étonner, lorsque, tout dernièrement, j'ai cru avoir l'explication desirée.

Je lisais, dans une revue d'agriculture, un article sur le Mildiou de la pomme de terre. L'auteur après avoir constaté que les fumures azotées notamment sous forme de fumier, favorisent la crytogame ajoutait : « L'influence de la potasse et de l'acide phosphorique est moins nette et plus discutée, on admet cependant que le premier de ces corps — la potasse — assure à la plante une certaine résistance. »

Les vignes dont il est question reçoivent, depuis 16 ans, tous les 2 ans, une demi-fumure organique sous forme de fumier ou de marc traité à la chaux et 300 grammes d'un engrais chimique complet dosant 4 Az. 10 à 12 Ac. ph. et 3 à 4 de potasse — depuis 4 ans j'ai porté la potasse de 8 à 10 — ; donc tous les 2 ans, elles reçoivent une moyenne de 33 grammes d'acide phosphorique par pied, soit 132 kgs environ par hectare, dose très au-dessus des moyennes employées, si j'en crois les données que je possède.

Par contre dans une autre de mes propriétés où les vignes, jeunes, reçoivent de bonnes fumures de fumier bien décomposé, de l'acide phosphorique (1) et de la potasse depuis peu me donnent beaucoup de peine pour les préserver, malgré des doses identiques de cuivre et des sulfatages plus souvent répétés.

Je rapproche ces observations de la suivante : Dans une propriété de la Vallée de la Garonne où je cultive la pomme de terre en assolement de 5 ans, la terre reçoit, tous les 2 ans, 400 kilos de super, parfois davantage sur les trèfles. Mes plantations de pommes de terre se font avec la fumure suivante : Une fumure moyenne au fumier de ferme enfouie au dernier labour, et dans le sillon tracé pour recevoir le plant, je fais répandre, à la dose de 500 kgs à l'hectare un mélange de 100 kgs sulfate ammoniaque, 400 kgs super, 100 kgs chlorure de potasse. Sous température favorable les tiges atteignent une très belle végétation et malgré ce, je n'y ai jamais constaté du mildiou — je ne les sulfate jamais — alors que des propriétaires voisins avec une végétation bien moins intense se plaignent parfois d'avoir leurs pommes de terre « brouillardées. »

Ils ne les fument qu'au fumier de ferme.

L'acide phosphorique exercerait-il une influence heureuse sur la résistance des plantes au mildiou ?

Les observations ci-dessus semblent l'indiquer.

Toulouse, le 28 juin 1928

G. Bènes,
Agriculteur.

(1) L'acide phosphorique est lent à être assimilé par la vigne, on n'en constate les bons effets que 2 ou 3 ans après application de doses importantes.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

DÉFINITION DU VIN. — MANIPULATIONS FRAUDULEUSES
MANIPULATIONS ET ADDITIONS AUTORISÉES. — SUCRAGE
DES VENDANGES ET FABRICATION DES PIQUETTES

Nous croyons utile, à la veille des vendanges, de remettre sous les yeux de nos lecteurs, les textes leur indiquant, de façon précise, quelles corrections ils peuvent apporter à leurs moûts ou à leurs vins.

Tous ont intérêt, d'ailleurs, à n'offrir et à ne laisser offrir sur les marchés que des vins de bonne qualité ; la mise en vente de produits défectueux ou falsifiés ne pouvant que déprimer les cours.

DÉFINITION DU VIN

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

ARTICLE PREMIER. - Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants ;

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile : 1° supérieure à 2 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ; 2° supérieure à 2 grammes seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués, bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal ;

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont normaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 0 gr. 500 par litre ;

Soit par la présence de deux, au moins, des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 75 par litre, exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

MANIPULATIONS FRAUDULEUSES

Art. 2. — Est considérée comme une tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper sur les qualités substentielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substentielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

MANIPULATIONS ET ADDITIONS AUTORISÉES

Art. 3. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

1° En ce qui concerne les vins :

Le coupage des vins entre eux ;

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la

condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celles indiquée ci-dessous (1) :

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ;

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (2) ;

L'addition de tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés (3) au moyen de charbon

---

(1) L'énumération des manipulations et pratiques qui doivent être considérées comme licites, telle qu'elle figure à l'article 3 du décret du 19 août 1921, n'est pas changée. Mais ce dernier texte n'imposait qu'une seule condition au coupage de vins blancs secs et de moût mutés, le mélange ne devait pas contenir une dose d'anhydride sulfureux supérieure à celle indiquée par le règlement pour le traitement des vins à l'aide de cet antiseptique. Le nouveau décret ajoute une seconde condition à la précédente, les moûts mutés servant ainsi à l'édulcoration des vins blancs secs ne devront pas dorénavant avoir reçu une addition de sucre, addition permise d'ordinaire aux moûts (chaptalisation) par la loi du 28 janvier 1903, autrement dit, le sucrage à la cuve n'est permis que pour les moûts destinés à être mis immédiatement ou ultérieurement en fermentation.

L'emploi de moûts sucrés et mutés par l'édulcoration des vins blancs secs aboutissait au sucrage d'un vin fait, opération non autorisée par la loi susvisée, la modification de l'article 3 du décret du 19 août 1921 a pour objet de mettre fin à cet abus.

(*Circulaire du 1er septembre 1925. — Le Ministre de l'Agriculture: Jean Durand*).

(2) Le vin fait ne doit pas contenir plus de 1 gramme de sel marin par litre. — Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on trouve l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

(3) Il résulte de l'arrêt suivant de la Cour de Cassation, que ce procédé de clarification est limité aux vins blancs, à l'exclusion des vins rosés et a fortiori des vins rouges :

Cour de Cassation (Chambre Criminelle, 25 mars 1927). — « Du rapprochement des « art. 1er de la loi du 14 août 1889, 15 de la loi du 1er août 1905 et 1er du décret du 19 « août 1921, il résulte qu'a seul droit à la dénomination de vin, le produit provenant « exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais. L'article 3 « du décret du 19 août 1921, comprend uniquement, dans son énumération limitative « des manipulations permises n'enlevant pas à ce produit le droit de cette appellation « légale, la clarification par le charbon pur des vins blancs tachés.

« Par suite, les vins rosés ou rouges, décolorés grâce à l'emploi non autorisé pour « eux, de cette substance, sont des vins artificiels et il importe peu que ces vins soient « accompagnés d'un certificat attestant leur vinification en blanc, dès lors que, quel « qu'ait été le procédé mis en œuvre pour leur fabrication, ils sont de couleur rosée ou « rouge ; ces vins sont des vins artificiels, exclus par l'article 1er de la loi du 8 avril « 1897 du régime des vins et soumis aux droits et régimes de l'alcool.

« En conséquence, commet le délit de fausse déclaration prévue par la loi du 19 juil- « let 1880, le marchand en gros qui, au cours d'un recensement déclare, sous la déno- « mination de vins blancs, des vins rouges décolorés, rangeant ainsi ces boissons dans « une catégorie à laquelle elles n'appartiennent pas.

purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique :

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (1). Les quantités employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 180 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

2e En ce qui concerne les moûts :

Indépendamment de l'emploi du plâtre (2) et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et 28 janvier 1903 ;

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tanin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi de levures sélectionnées ;

« Cette infraction est punie, aux termes de la loi du 19 juillet 1880, des peines prévues « par l'article 1er de la loi du 28 février 1872.

(1) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

(2) *Loi du 11 juillet 1891.* — Article 3 : « Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre..... Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication

Ces dispositions rendent l'opération du plâtrage très aléatoires, sinon impossible et c'est une pratique à peu près complètement abandonnée en France.

La concentration partielle des moûts, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction du volume de devra dépasser le dixième du volume du moût.

En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique minima de 14 degrés et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabeo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 2 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

* * *

La circulaire n° 57, adressée aux agents du service de la répression des fraudes, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

« *Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur*. — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais ils n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à-dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin peut être permise, considérant, sans doute, qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

Collages, terre d'infusoires. — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes susceptibles de remplir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi desdites matières.

De même j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure » ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage ».

*
* *

Traitement des moûts par le Benzoate de soude. — Pour qu'il n'y ait aucune équivoque sur cette question, nous nous bornerons à reproduire la réponse du Ministre de l'Agriculture à la Fédération des Syndicats agricoles de l'Oranie :

Paris, 24 février 1924.

Monsieur le Président,

« Par lettre du 25 janvier dernier, vous avez bien voulu me demander que pour donner satisfaction à la douane américaine qui exige la présence, dans les moûts importés, de benzoate de soude, destiné à les empêcher de fermenter ultérieurement, les administrations ne s'opposent pas à l'addition de cet antiseptique aux moûts destinés à être exportés et que ce traitement soit même autorisé pour la consommation intérieure.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que je ne vois pas d'inconvénient à ce que les jus de raisin ou d'autres fruits, destinés à être consommés comme « boisson non alcoolique » soient additionnés de benzoate de soude, lorsqu'ils sont destinés à être exportés vers des pays qui exigent l'emploi de cet antiseptique pour la conservation des boissons non alcooliques et aux doses admises par la législation des dits pays.

Mais, en ce qui concerne la consommation intérieure, le seul antiseptique qui puisse être autorisé pour les boissons est l'anhydride sulfureux : il l'a été après de longues études de l'Académie de Médecine et du Conseil supérieur d'Hygiène publique et il n'y a pas lieu de croire que ces Assemblées soient disposées à étendre la liste des antiseptiques susceptibles d'être autorisés ».

Le Ministre de l'Agriculture : Henry Chéron.

Il va de soi que cette réponse s'adresse aux viticulteurs de la France continentale aussi bien qu'à ceux de l'Algérie.

Sucrage des vendanges et fabrication des piquettes

La chaptalisation, la fabrication des vins de seconde cuvée et des piquettes ont été réglées par les *lois* successives de 1903, 1905 et 1907.

1° **Chaptalisation.** — L'addition du sucre à la vendange (chaptalisation) peut se pratiquer dans les limites fixées par les lois des 28 janvier 1903 et 29 juin 1907. L'addition du sucre en 1re cuvée est réglementée par les articles suivants :

Loi du 28 janvier 1903. — Article 7. — « Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indirectes. La quantité de sucre ajouté ne pourra être supérieure à dix kilogrammes (10 kg.) par trois hectolitres (3 hl.) de vendanges ».

Loi du 29 juin 1907. — Article 5. — « Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de 100 francs par 100 kgs de sucre raffiné (1). Cette taxe est due au moment de l'emploi ».

Loi du 6 août 1905. — Article 2. — « Toute personne qui en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en possession une quantité de sucre supérieure à 50 kgs (2), est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi ».

La quantité de sucre que l'on peut légalement employer est donc limitée à 10 kgs par trois hectolitres de vendange, correspondant à environ 2 hectolitres de vin ; cette dose permet de relever de 3 degrés environ la richesse alcoolique du vin.

Loi du 6 août 1905. — Article 1er. — « L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 ne pourra avoir lieu que pendant la période des vendanges.

Dans chaque département le Préfet, par arrêté, déterminera la dite période après avis du Conseil Général ».

2° **Vins de sucre.** — Pour les vins de seconde cuvée la quantité de sucre a été strictement limitée par la loi du 29 juin 1907.

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « Quiconque voudra se livrer à la fabrication du vin de sucre pour sa consommation familiale, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à vingt kilogrammes (20 kg.) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes (20 kg.) par 3 hecto-

---

(1) La loi de Finances du 13 juillet 1925 a porté à 100 fr. la taxe de 50 fr. établie par la loi de 1907.

(2) Quantité réduite à 25 kilos par la loi du 29 juin 1907, article 8.

litres (3 hl.) de vendanges récoltées, ni au total de 200 kilogrammes pour l'ensemble de l'exploitation ».

Les sucres destinés à cet usage ne paient pas la surtaxe de 100 fr., qui frappe les sucres employés à la Chaptalisation.

Les 200 kilos de sucre qui peuvent être utilisés pour l'ensemble de l'exploitation représentent 11 à 12 hectolitres de vin à 10 degrés.

3° **Piquettes.** — La loi du 6 août 1905 (article 12), a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées ».

La loi du 6 août 1905 n'avait apporté aucune restriction à la production des piquettes, elle avait seulement interdit « la circulation », en vue de la vente des boissons de marcs, dites piquettes, la circulation restant autorisée quand il n'y a pas vente, par exemple simple transport d'une cave à une autre du propriétaire récoltant.

La loi du 19 juin 1907, au contraire, a limité la production des piquettes.

La loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation ».

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste.

L. D.

ÉTAT DES DÉLIMITATIONS EN BOURGOGNE

Plus de 8 ans se sont écoulés depuis la promulgation de la loi du 6 mai 1919. A l'heure où la loi Capus-Bender, promulguée le 22 juillet 1927, va entrer en application, il nous paraît indispensable d'examiner ce qui a été fait, et ce qui reste à faire en Bourgogne, et par cela même, d'apporter un peu de lumière dans les débats qui ont lieu tant au sein des Syndicats Viticoles, qu'au sein des Syndicats de Négociants bourguignons.

1° Yonne

La Commission Mixte de Chalon-sur-Saône a en 1920, décidé que conformément aux usages locaux, loyaux et constants, l'Yonne entière fait partie de la Bourgogne Viticole. Mais aucun tribunal civil ne s'est encore prononcé à cet égard. Dans ces conditions, les viticulteurs de l'Yonne peuvent revendiquer pour tous leurs cépages, rouges ou blancs, exception faite des hybrides, l'appellation Bourgogne, sans risquer de poursuites correctionnelles.

La Commission Mixte a décidé également de reconnaître les appellations

porte-drapeaux : Auxerre, Avallon, Tonnerre, Irancy, Coulanges-la-Vineuse, Joigny et Chablis. A l'heure actuelle, aucune des six premières appellations n'est encore délimitée.

* * *

Le Chablisien, région des grands vins blancs par excellence, est tout entier passionné par le problème épineux, et par certains côtés angoissant des appellations d'origine. Une lutte serrée, âpre, à travers le maquis de la procédure, ainsi que sur le terrain commercial proprement dit, s'est engagée entre deux corporations : la propriété et le commerce ; la coopérative de vente : « La Chablisienne, » remarquablement dirigée, est l'âme de la résistance sur le terrain pratique. Des rancunes, des haines se sont accumulées de part et d'autre. La presse locale retentit à chaque instant des échos de cette lutte qui dure depuis plusieurs années, et qui est fertile en polémiques des plus cinglantes. Le problème passionne l'opinion publique chablisienne, à tel point qu'il est devenu politique, et que tout profane s'occupant, ne serait-ce qu'un instant, du problème des appellations, serait certain d'y faire un faux pas.

C'est qu'en effet, la circonscription territoriale de la région chablisienne n'est pas encore définitivement fixée.

Le procès-verbal de la Commission Mixte mentionne :

« Ont droit à l'appellation : « grand vin de Chablis, » les vins de beaunois récoltés sur les communes de Chablis, Fyé, Chichée, Courgis, Milly, Poinchy, Fontenay, La Chapelle-Vaupelteigne, pour le climat des Fourchaumes, Fley, pour le climat Mont de Milieu. Les autres communes du canton de Chablis non énumérées ci-dessus et celles des cantons limitrophes, ont droit pour les vins produits par le cépage beaunois, à l'appellation : « Chablis-Village supérieur, » et pour les vins produits par d'autres cépages blancs, à la seule appellation : « Chablis-Village. »

Par contre, le Syndicat de Défense du Vignoble de Chablis et sa section communale la plus puissante « l'Union des Propriétaires Vignerons de Chablis, n'admettent dans le périmètre chablisien que la vallée du Serein, et les vallées transversales. Le Commerce désirerait naturellement que cette appellation : Chablis, soit d'une extension géographique plus grande.

Deux communes : Chitry et Saint-Bris se voient contester devant la Cour de Cassation, leur incorporation dans le Vignoble chablisien. La vérité nous oblige à dire que ces deux communes produisent des grands ordinaires ou des demi-fins, mais qu'elles ne produisent à vrai dire pas de beaunois (cépage analogue au pinot de la Côte-d'Or).

Quoi qu'il en soit, et actuellement, le vignoble chablisien comprend en fait une vingtaine de communes.

Les tribunaux d'Auxerre et de Tonnerre ont statué relativement aux communes de Lignorelles, Villy, Montigny-la-Resle, Béru, Viviers, Ligny-le-Châtel, Maligny, La Chapelle-Vaupelteig, Beines. Les jugements relatifs à ces communes sont actuellement définitifs, quoique incomplets. Les deux tribunaux civils locaux ont jugé conformément au texe de la loi du 6 mai 1919, et conformément à l'esprit de la loi Capus-Bender du 22 juillet 1927 : ils ont en effet tenu compte de l'origine géographique ou des usages commerciaux étendant l'origine au delà de ces limites habituelles, ainsi que des usages de production, c'est-à-dire du cépage et de la nature du terrain.

L'un et l'autre ont reconnu l'appellation Chablis au beaunois venu dans le

kimmeridgien, — et l'appellation Petit-Chablis au beaunois du portlandien et d'autres formations géologiques. On admet communément que le kimmeridgien est essentiellement constitué par des terres fortes, — qu'il est plus sujet à la gelée que les autres formations géologiques, — et que le vin issu de cette formation secondaire serait ou est un vin de garde, tandis que celui venu ailleurs, serait ou est surtout un vin de grand restaurant.

Petit-Chablis n'est pas une appellation commerciale, soit que le Commerce n'ait pas pu, soit qu'il n'ait pas voulu la lancer. Aussi le Syndicat de Défense du Vignoble de Chablis s'est-il décidé à faire reconnaître l'appellation Chablis-Villages (avec un s), au beaunois planté dans toutes formations géologiques autres que le kimmeridgien.

Il n'est nullement question de faire délimiter l'appellation Chablis-Village (sans s) ; on serait, tout au moins du côté de la propriété, tout disposé à la faire poursuivre devant le tribunal correctionnel.

Nulle part, le Grand-Chablis n'est délimité. On entend par là, l'ensemble des crus, autrement dit des lieux dits classés par l'Union des Propriétaires-Vignerons de Chablis, et par le Syndicat de Défense du Vignoble de Chablis. Le Grand-Chablis couvre le produit exclusif du beaunois venu en kimmeridgien. Le Vignoble de la commune de Chablis est presque entièrement en Grand-Chablis.

L'appellation communale composée ou non, a été refusée au Sacy (cépage blanc grand ordinaire), par les jugements définitifs dont il a été précédemment question. Mais à l'heure actuelle, on ignore quel sort réservera à ce cépage ainsi qu'à ses congénères, la Cour de Cassation devant laquelle a été porté le litige relatif à Saint-Bris, Chitry et Chichée.

La nouvelle loi du 22 juillet 1927 facilitera dans une certaine mesure, et par conséquent activera la délimitation de la région chablisienne.

En vertu de l'article 2 de la dite loi, modificatif de l'article 7 de la loi du 6 mai 1919, il suffira d'un seul procès contre un seul exploitant d'une commune quelconque du Chablisien, pour statuer sur le sort des appellations Chablis-Villages, Chablis, Petit-Chablis, en ce qui concerne le cépage et la nature du terrain. Il est bien évident que chacune des communes intéressées devra se faire représenter au procès pour se faire reconnaître l'une ou l'autre des appellations précitées, ainsi que l'une des appellations Grand-Chablis et Bourgogne.

Mais la loi de 1927 n'est pas interprétative, et par conséquent les jugements chablisiens actuellement définitifs, ne peuvent être abrogés, mais seulement complétés. Nous estimons qu'il est fort heureux que le Sénat n'ait pas accepté les déclarations interprétatives de M. le Rapporteur de la Chambre : il n'était pas possible en effet d'admettre que tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour, en matière de délimitations judiciaires, soit remis en discussion : et quelque excellentes qu'aient été à ce moment-là, les intentions des Chefs Viticoles, il fallait et il faut toujours craindre des mouvements d'opinion et des renversements de majorité dans les milieux viticoles eux-mêmes ; les faits actuels illustrent amplement cette manière de voir.

En conséquence, le Chablisien va vers une jurisprudence contradictoire en matière de délimitation. L'appellation Chablis-Villages sera accordée sous certaines conditions à certaines communes, tandis qu'elle sera interdite à d'autres se trouvant dans une situation absolument analogue aux précédentes.

Dans ces conditions, Chablis marche d'un pas lent mais sûr, vers un arbitrage nécessaire et inéluctable. Il est regrettable que le moment ne soit pas propice actuellement pour réaliser cet accord mutuel, qui ne pourrait profiter qu'aux deux corporations en présence.

II. — Côte-d'Or.

Côte de Nuits. — La Commission Mixte a reconnu l'existence d'une Côte de Nuits, comprenant les villages de Corgoloin, Comblanchien, Prissey, Premeaux, Nuits-St-Georges, Vosne-Romanée, Flagey-Echézeaux, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey, Gevrey-Chambertin, Brochon, Fixin, Couchey et Marsannay la-Côte.

Mais le jugement du Tribunal de Dijon en date du 10 décembre 1924, et actuellement en Cassation, dit que l'appellation « Côte de Nuits » employée pour des vins récoltés hors des limites du territoire de la commune de Nuits-St-Georges est contraire aux usages locaux, loyaux et constants. En outre, il accorde l'appellation Bourgogne aux communes de Couchey, Fixin, Brochon, Marsannay-la-Côte, Perrigny-les-Dijon, Chenove, Dijon, Daix, Fontaine-les-Dijon, Plombières-les-Dijon, Malain. « La question du cépage étant expressément réservée ».

Aucun autre jugement n'a encore été rendu dans l'Arrondissement de Dijon.

Le jugement du 10 décembre 1924 présente certaines particularités et appelle certaines remarques. Le Tribunal a en effet rejeté les conclusions de la Commission Mixte :

« Attendu, dit-il, au surplus, qu'elle (la délibération de la Commission Mixte) n'a que la valeur d'un simple avis, dont l'autorité est singulièrement diminuée par l'attitute de l'un de ses membres, M. X, qui était l'un des deux représentants de la Côte-d'Or, et qui n'hésite pas dans ses conclusions d'intervention à soutenir que l'appelation Côte de Nuits employée pour des vins provenant de raisins récoltés hors des limites de Nuits, est contraire aux usages locaux, loyaux et constants... ».

Est-ce à dire que les Commissions Mixtes ont fait œuvre inutile ? Nous ne le croyons pas. Elles furent en effet nécessaires pour permettre les déclarations de stocks avant le 1er septembre 1919, conformément au paragraphe 4 de l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 ; elles ont permis de déblayer le terrain en matière d'usages, et d'éviter des poursuites correctionnelles immédiates contre des viticulteurs, par application de l'article 8 de la loi du 6 mai 1919.

Mais il est important de retenir que les Commissions Mixtes passées ou futures n'ont eu et n'auront qu'un rôle purement consultatif ; juridiquement parlant, l'expression « cru classé » est sans valeur.

D'autre part, le Tribunal de Dijon (comme celui de Mâcon d'ailleurs, au sujet de la délimitation du Moulin à Vent) a admis l'intervention au civil, du Syndicat des Négociants en Gros de Vins et Spiritueux de l'Arrondissement de Beaune, en tant que négociants, et non pas en tant que négociants-propriétaires, contrairement à la doctrine, croyons-nous, des tribunaux de Tonnerre et d'Auxerre.

La nouvelle loi du 22 juillet 1927 ne permettra pas de réviser ce jugement, mais seulement de le compléter en ce qui concerne la nature du cépage, et le cas échéant, la nature du terrain, pour l'application Bourgogne.

Ce jugement futur décidera du sort de cette appellation pour tout le département de la Côte-d'Or, sauf à notre sens, pour les communes déjà délimitées par le jugement de Beaune du 24 avril 1925.

Mais les communes qui voudront se faire reconnaître l'appellation Bourgogne devront être représentées au procès, soit par l'un de leurs habitants, soit par leur syndicat local.

Côte de Beaune. — La Commission Mixte a reconnu l'existence d'une Côte de Beaune comprenant en Côte-d'Or, les villages de Santenay, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, Meursault, Auxey-Duresses, Monthelie, Volnay, Pommard, Beaune, Savigny-les-Beaune, Pernand, Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny.

Cette appellation a été réservée au pinot ; les vins provenant d'un mélange de Pinot et de gamay ou du gamay seul, doivent joindre, suivant le cas, le qualificatif : « passe-tout-grain, grand ordinaire ou gamay », à la suite du nom de Côte. En ce qui concerne les vins blancs, il est entendu que les vins fins proviennent du pinot ou du chardonnay, les grands ordinaires, de l'alligoté, les ordinaires, du melon.

La Commission Mixte a reconnu que les vins de climats classés équivalents et situés dans une même côte, ont à l'appellation de l'un ou de l'autre des villages qui les produisent. Ce fut une erreur. Il aurait mieux valu préconiser la création d'appellations porte-drapeaux.

Quoi qu'il en soit, l'appellation Côte de Beaune n'est pas délimitée.

Notons en passant, ce paragraphe du procès-verbal de la Commission Mixte : « les vins de pinot récoltés dans les villages non désignés dans la liste ci-dessus, ont le droit d'être vendus sous leur nom de village, ou sous celui de « Bourgogne Fin ». C'est ce terme qui fit échouer au sein de la Confédération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne, le projet de statut bourguignon ; les détenteurs d'appellations communales réputées, ne veulent à aucun prix, reconnaître cette appellation comme conforme aux usages.

Montrachet. — Par jugement du Tribunal de Beaune en date du 12 mai 1921, le cru Montrachet a été limité à certaines sections cadastrale des communes de Puligny et de Chassagne. Cette appellation ne peut couvrir que le produit du pinot-chardonnay.

Ce jugement présente une particularité, en ce sens qu'il défend de faire de l'appellation Montrachet contrairement aux usages locaux, loyaux et constants, sous peine de mille francs de dommages-intérêts vis-à-vis de chacun des demandeurs pour chaque contravention constatée».

Volnay. — Le 13 novembre 1924, le Tribunal de Beaune a délimité l'appellation Volnay, et a décidé qu'elle doit s'appliquer à la commune de Volnay elle-même, et à une fraction de la commune de Meursault, pour le seul produit du pinot rouge.

Ce jugement est incomplet en ce sens qu'il ne détermine pas les appellations d'origine auxquelles peuvent avoir droit les cépages autres que le pinot, — et qu'il ne délimite pas les sections cadrastales aptes à produire une qualité digne de l'appellation, autrement dit l'aire de production.

Jugement de Beaune. — Le jugement de Beaune du 24 avril 1925, définitif depuis septembre 1927, consacre, fort heureusement d'ailleurs, la thèse de la liberté de la plantation du pinot à appellation, — thèse qu'à l'abri des usa-

ges locaux, loyaux et constants, certains, et non des moindres, combattaient âprement.

Les pinots rouges ou blancs peuvent seuls bénéficier de l'appellation Bourgogne ou de l'appellation communale tout court, ou de l'appellation du lieu dit, c'est-à-dire du cru.

Les gamays et les melons doivent être déclarés comme « Bourgogne ordinaire » ou « Bourgogne-gamay » ou « Bourgogne-melon », — ou sous l'appellation communale ou cadastrale suivie d'un des deux qualificatifs : « ordinaire », « gamay ou melon ».

Les passes-tout-grains (qui, théoriquement tout au moins, sont un mélange, dans des proportions indéterminées, de gamay et de pinot) doivent être déclarés comme « Bourgogne passe-tout-grain » ou « Bourgogne grand ordinaire », ou sous l'appellation communale ou cadastrale suivie de « passe-tout-grain » ou de « grand ordinaire ».

Les alligotés doivent être déclarés comme « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne alligoté », ou sous l'appellation communale suivie de « grand ordinaire » ou de « alligoté ».

Conformément à l'article 12 de la loi du 6 mai 1919, le Commerce peut sortir le Pommard-Pinot comme Bourgogne, — le Pommard-Gamay comme Bourgogne ordinaire, — le Pommard-Alligoté ainsi que Pommard-Passe-tout-grain comme Bourgogne grand ordinaire, etc. Il est même en droit de sortir l'une quelconque de ces appellations, sous une marque de fabrique exclusive d'appellation.

(*à suivre*)

R. Bichet,
Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune. — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune, auront lieu le samedi 15 septembre 1928 à l'Ecole même.

Des bourses spéciales sont accordées aux Pupilles de la Nation. L'Etat, le département de la Côte d'Or et la ville de Beaune, accordent également des bourses ou des fractions de bourses.

Pour recevoir le programme détaillé et tous autres renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole.

Confédération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne. — Le Congrès confédéral a été définitivement fixé au 5 août, à Villefranche-sur-Saône. L'ordre du jour en est fixé comme suit :

1° Compte rendu du président, docteur Ozanon ;
2° Compte rendu du Trésorier (M. Jovignot) ;
3° Publicité collective, nationale et internationale (M. Pinsot) ;
4° Projet de création de ressources financières pour la publicité (M. Petitjean) ;

5° Modifications aux statuts confédéraux (M. Vacher) ;
6° Répression des fraudes (M. Rousseau) ;
7° La Coopération en viticulture (M. Boulay) ;
8° Assurances sociales (M. Ribou).

Une excursion facultative dans le Beaujolais, sera organisée le lendemain du Congrès, par l'Union beaujolaise des Syndicats agricoles et par la Fédération des Syndicats de Défense Viticole Beaujolais.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse (Yonne). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des Bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse, par Auxerre (Yonne), auront lieu à Auxerre, le jeudi 9 août prochain.

Les dossiers devront être constitués avant le 1er août.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Moreau, directeur.

BIBLIOGRAPHIE

La Culture des céréales dans l'Afrique du Nord, au Maroc, par E. A. De Mazières, Ingénieur agronome (Prix 7 fr. 50, chez l'auteur, 53, rue l'industrie, à Casablanca).

Ce manuel a été écrit, pour les immigrants et les débutants, dans le but de leur indiquer les meilleures méthodes de cultures qui diffèrent, souvent, avec celles de l'Europe, mais aussi de rappeler aux colons déjà au courant des pratiques agricoles des « Pays secs » qu'aujourd'hui il faut abandonner les vieilles coutumes.

Les méthodes de culture qu'indique l'auteur dans ce manuel, s'appuient, non seulement sur la technique agricole, mais aussi sur une pratique suivie depuis plus de 40 ans par les colons algériens et tunisiens.

Notions fondamentales d'agriculture. — Par G. Laforest, directeur des services agricoles de la Haute-Loire et Ch. Clap, inspecteur de l'enseignement primaire. Cartonné : 20 fr. Librairie Delalain, 115, boulevard Saint-Germain, Paris (6e).

Les auteurs ne sont proposés de condenser sous une forme claire l'ensemble des connaissances pratiques que doit posséder toute personne qui s'intéresse aux questions de production agricole.

Cet ouvrage qui s'adresse aux grands et aux petits agriculteurs a été rédigé avec clarté et méthode afin de pouvoir être utilisé pour l'enseignement.

Ce premier tome dans lequel des renseignements extrêmement complets sont condensés en courts paragraphes traite les sujets suivants : agrologie, travail du sol, drainage, irrigations, amendements, engrais, destruction des mauvaises herbes, notions de génétique, culture des céréales, des plantes sarclées, exploitation des prairies, cultures diverses, assolements, systèmes de culture.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires sont encore restées sans grande animation sur place, pendant la dernière huitaine. Pourtant, par suite de la grève des dockers de Rouen qui a duré quelques jours, certaines maisons qui attendaient des marchandises par la Seine, ont dû s'en procurer, d'où quelques demandes. Mais les prix payés sont restés les mêmes, soit 205 fr. pour des vins du Midi 8° ayant de la couleur, de 218 à 225 fr. pour des 9°, de 235 à 240 fr. pour des 10°, et aux environs de 260 fr. pour des Corbières 11°. Des Algérie rouges 10°5 ont été payés 245 fr. ; ceux de 11°, 250 fr. Des Espagne 11 à 12°, rouges également, de 250 à 265 fr. En vins blancs, des Algérie ont été traités de 245 à 250 fr. ; des Espagne à 250 fr. On constate depuis quelques temps un peu plus de demandes en vins blancs. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Les détaillants ne font toujours que des demandes de peu d'importance à la fois ; la consommation, déjà réduite à cause des prix élevés, l'est encore par suite de la période des vacances.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 9 juillet	Cours du 16 juillet
8°.....	20		
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	à	7°5 à 9 143 à 168	7°5 à 9 140 à 160
11°.....		8 à 10° 155 à 185	8 à 10° 150 à 180
11 à ».....	240 fr.	10 à 12° 195 à 225	10 à 12 180 à 215
Costières.....			
Rosé, Paillet, gris....			
Blanc Bourret.....		Blanc 180 à 215	180 à 215
Blanc Picpoul.....		Rosé 150 à 185	150 à 185

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 10 juillet	Cours du 17 juillet
8°.....	210		
9°.....		8° à 9° 160 à 175 fr.	8°5 à 9°5 160 à 175
10°.....	à		
11°.....	230 fr.	9°5 à 10°5 180 à 200	9°5 à 10°5 175 à 195
Rosé.....			
Blanc de blanc.....		9° à 10° 175 à 185 fr.	

Montpellier. — Du Syndicat des Vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.).

Saint-André-de-Sangonis : Vin rouge, 8 degrés 6, 300 hectos, 176 francs ; 9 degrés 6, 1.200 hectos, 187 francs ; 8 degrés 5, 200 hectos, 172 francs.

Cournonterral : Vin rouge, 9 degrés, 190 hectos, 175 francs ; 8 degrés 7, 130 hectos, 170 francs ; 9 degrés 7, 150 hectos, 185 francs ; 8 degrés 5, 355 hectos, 166 francs.

Le Président de la Fédération Méridionale des Caves coopératives de vinification, Montdellier, 16, rue de la République, nous communique la note suivante :

La Cave coopérative de Mudaison (Hérault), a vendu, le 12 courant, 1.000 hectos de vin rosé levuré, 8 degrés 2, à 1c5 francs l'hecto.

La Cave coopérative de Lansargues (Hérault) a vendu le 13 courant, 1.000 hectos de vin rouge, 8 degrés 5, à 155 francs l'hecto.

La Cave coopérative de Beaucaire (Gard), a vendu 7.000 kilos de tartre brut à 645 francs les 100 kilos.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète — Marché du 11 juillet 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 160 à 200 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 9 degrés 5 »»» à ; blanc, 9 à 10°, 175 à 185, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, «««,«» à »»,»» rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,75 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »« «» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, «««,««« à «« francs ; 11°5 à 12°, ««« à ««; rosé, 15,75 à 16,50; supér, 10°, 16,75 à 19 ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 6 juillet	Cours du 13 juillet
—	—	—	—
8°	210		
9°	à		
10°	235 fr.	Pas de cote	8° à 10° 160 à 190 fr.
11°			
Vins rosés 8°			19 à 20 fr. 00
Vins blancs			

Béziers. — Du bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) :

Bassan : un lot vin rouge, 420 hectos, 9 deg. 6, 186 fr. l'hecto ; 700 hectos, 9 degr. 4, 180 fr. ; Puissalicon, 1.800 hectos, 9 degr. 170 fr., faible couleur ; Sauvian, 1.450 hectos, 9 degr. 6, à 182 fr. 50 ; Saint-Pons, 904 hectos, 8 degr. 2, 160 fr. ; Tourbes, 105 hectos, 9 degr. 2, à 187 fr. (belle couleur ; Vias, 1.200 hectos, 9 degr. 8, 185 francs.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 15 juillet 1928 : Vins rouges, de 11 à 12°, de 215 à 230 fr.

Carcassonne. — Semaine du 7 au 14 juillet 1928 :

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, »»» à «««« fr.; 9 à 10°, «««« à «««« ; de 8 à 11°, 160 à 215 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouges, de 7 à 8 degrés, de 21 francs à 21 fr. 50 le degré-hectolitre ; de 8 degrés et au-dessus, vins supérieurs, Minervois et Corbières de 20 francs à 21 francs le degré-hectolitre.

Observations. — Cours fermement soutenus pour les vins de bonne tenue et de bonne coloration ; demandes un peu plus nombreuses.

Narbonne. — *Ventes* — Du Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne :

Durban, un lot vin rouge, 560 hectos, 11 deg. 5, 220 francs l'hectolitre ; Armissan, un lot vin rouge, 210 hectos, 9 deg. 3, 18) francs l'hectolitre ; un

lot vin rouge, 220 hectos, 9 deg. 6, 183 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 100 hectos, 10 deg. 3, 195 francs l'hectolitre ; Durban, un lot vin rouge, 135 hectos, 11 deg. 5, 220 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 200 hectos, 11 deg. 5, 220 francs l'hectolitre ; Tourouzelle, un lot vin rouge, 190 hectos, 12 degrés, 221 francs l'hectolitre ; Mirepeisset, un lot vin rouge, 145 hectos, 12 degrés, 230 francs l'hectolitre ; Fabrezan, un lot vin rouge, 150 hectos, 11 degrés, 215 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 150 hectos, 9 deg. 8, 200 francs l'hectolitre ; deux lots vin rouge, 350 hectos, 11 degrés, 215 fr. ; Coursan, un lot vin rouge, 350 hectos, 8 deg. 4 (belle coul.), 165 francs l'hectolitre ; Narbonne, un lot vin rouge, 350 hectos, 9 deg. 5, 185 francs l'hectolitre ; Peyriac-sur-Mer, un lot vin rouge, 350 hectos, 13 degrés, 225 francs l'hectolitre ; Coursan, un lot vin rouge, 350 hectos, 8 degrés, 160 francs l'hectolitre.

L'hecto nu, suivant degré, qualité, couleurs et conditions de retiraison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan. — On cote : Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 7 juillet	Cours du 14 juillet
8°	200		
9°		8 à 12°	En raison des fêtes
10°	à		
11°		160 à 220 fr.	pas de cote
11 à 12°	235		
12 à 13°			

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiels du marché du mercredi 11 juillet. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 160 à 190 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 190 à 215 fr. l'hecto ; rosé 19 à 20 fr. « » ; blanc, 19 à 20 fr. le degré.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Mâcon.** — A la propriété on trouve encore, en rouge, des 1927 qui ne s'enlèvent qu'au fur et à mesure des besoins de la consommation, en raison de leur prix relativement élevé (400 fr. et plus la pièce de 216 litres nue), et aussi de leur qualité ordinaire.

Par contre, il reste peu de vins vieux, et ceux-ci, les 1926 notamment, ne sont pas trop cédés à moins de 600, 700 et même plus, la pièce nue.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Région de Monbazillac : vin rouge, 9 degrés, 1.700 fr. le tonneau nu. Région de Roufignac : vin rouge 9 degrés, 1.800 fr. le tonneau nu. Région de Saint-Laurent-des-Vignes : vin rouge 9 degrés, 1.700 fr. le tonneau nu.

TARN-ET GARONNE. — **Moissac.** — Les cours n'ont pas varié. La cote se maintient encore au-dessus de 20 fr. le degré.

VIENNE. — **Etables-Neuville-du-Poitou.** — Faute de marchandises, il n'y a guère d'affaires. Les prix restent stationnaires vers 23 fr. le degré hecto propriété.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 4 juillet.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	360 à 380	330 à 360
Vieux	» » » à » » »	» » » à » » »
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	440 à 460	400 à 430
Vieux	» » » à » » »	» » » à » » »

Vins blancs fins :		
Nouveaux	520 à 600	»»» à »»»
Vieux	«««« à «»«	»»» à ««««
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 260	200 à 210

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 7 juillet 1928.

Vin rouge, 1er choix, 17,00 à 18,50 ; 2e choix, 17,00 à 18,50 ; 3e choix, 17,»» à 18,50 le degré.

Oran.— Du 7 juillet 1928 : Affaire rouge à 16 fr. le degré. Affaire Hauts Plateaux, 16 fr. 00.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, »»«« à »»»» ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à »»» ; 3/6 marc, 86°, ««»« à »«««« fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»« à »»« fr.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, 1115 à 1165 ; 3/6 marc, 86°, 1120 à 1125 ; eau de-vie de marc, 670 à 675 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 17 juillet 1928.

	juillet	août	septembre-octobre
Blé	167-166,75 P.	159,75-159,50 P.	159 P.
Seigle	139 N.	139 N.	136 N.
Avoine noire	130,50-130,25	117,75 P.	112,75 P.
Avoine	130,25 N.	117,75 N.	112,75 N.

Alger. — 30 juin 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 163 à 164 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 152 à 153 fr.

Blé dur colon, 163 à 164 fr.

Orge colon, 99 à 100 fr.

Avoine d'Algérie, 107 à 108 fr.

New York — 12 juillet :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	1,69 5/8	120.36	160.48	+ 1.88
Juillet	..., ./.	.....	.....	....
Septembre	.... ./.	.....	.....	....
Décembre	1,49 5/8	106.17	141.56	+ 1.88
Maïs disp	120 1/2	98.49	123 12	+ 2.16

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible »»» ./· c. le bushel (»»» fr. »« les 100 kil.). bigarré durum «« «/» cents («« fr. «»).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr.; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 125 fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr.; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 8 au samedi 14 juillet 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	24	21	«	»	«	1	22	21	22	14	»	2
Lundi.....	»	»	18	14	»	0,5	24	20	24	16	»	67
Mardi.....	26	25	21	»	«	«	26	23	»	13	»	»
Mercredi..	29	28	«	»	»	«	29	26	27	»	»	»
Jeudi.....	32	31	20	12	»	1	32	29	21	»	»	»
Vendredi...	30	26	25	»	«	«	»	»	24	»	»	«
Samedi....	32	31	21	12	«	«	32	29	»	»	«	«
Total...	620	512	455	251	9	25.1	576	462	464	253	36	172.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	19	17	16	»	23	24	21	18	13	«	»
Lundi	»	21	18	10	»	«	26	22	19	16	«	0.1
Mardi.....	«	24	22	10	»	»	26	23	26	13	»	»
Mercredi....	»	21	22	10	«	«	29	27	20	13	»	18
Jeudi.....	»	28	21	14	»	0.2	34	30	»	12	»	»
Vendredi...	»	25	22	13	»	»	»	»	28	12	»	4
Samedi.....	»	28	24	13	»	»	34	30	26	12	»	»
Total....	118	534	524	324	10	126.2	604	507	529	280	»	79.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	23	22	»	»	«	1	25	22	26	13	»	9
Lundi.....	26	24	»	»	»	»	27	25	18	15	»	44
Mardi.....	26	24	»	»	»	1	28	25	23	16	»	»
Mercredi....	30	28	22	»	»	7	31	29	21	12	»	12.1
Jeudi.....	»	»	»	»	»	»	36	37	25	18	»	»
Vendredi...	»	«	»	4	»	3	37	34	28	13	«	2.5
Samedi.....	»	»	»	»	«	»	36	30	26	14	»	»
Total....	535	467	160	97	9	83.2	732	605	575	304	3.3	187.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	»	»	16	15	»	39	29	27	»	16	«	1
Lundi.....	26	24	21	»	»	»	30	20	23	16	»	»
Mardi	30	28	»	12	»	»	29	27	»	16	«	»
Mercredi....	32	31	»	10	»	»	31	28	«	17	«	»
Jeudi.....	32	28	»	14	»	»	32	28	29	15	»	»
Vendredi...	35	33	24	16	»	0.6	32	29	32	15	»	»
Samedi.....	30	28	26	14	«	»	32	28	»	18	»	»
Total....	657	519	463	275	»	133.6	764	617	407	351	»	37.3
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	26	24	17	13	«	1	31.4	14.2	29.3	13.9	»	»
Lundi.....	27	26	21	13	»	«	32.0	16.5	27.4	15.9	«	»
Mardi	30	29	»	13	«	6	32.3	16.9	27.4	14 5	»	»
Mercredi....	34	32	»	12	»	«	33.0	18 9	31.4	15 9	»	»
Jeudi.....	35	33	27	16	»	2	32 2	16.1	31.0	15.1	«	«
Vendredi...	35	30	26	14	»	»	34.3	16 5	30.2	20.1	»	6,7
Samedi.. ..	35	33	26	17	«	»	34.6	18.9	30.6	15.5	»	«
Total....	754	613	513	320	»	27.6	823.7	415.7	753.	409 1	1.7	28.8
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	29	26	19	9	»	»	»	26	«	»	«	«
Lundi.....	30	28	28	18	»	»	»	»	«	»	«	«
Mardi.....	33	32	»	18	»	»	»	»	»	»	»	«
Mercredi....	30	28	»	16	»	»	»	24	»	»	»	»
Jeudi.....	31	27	29	»	»	6	»	»	«	«	»	«
Vendredi....	33	31	30	20	1	»	»	»	»	»	»	»
Samedi.....	31	27	32	21	»	»	»	»	»	«	«	«
Total.....	729	605	603	384	2.1	23	»	127	»	»	2	»

Observations. — Eté.